



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

## 1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>CFGM ACEITES Y VINOS</b>
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN</b>
<b>Grupo:</b>	<b>2º</b>
<b>Horas del Módulo:</b>	<b>N.º horas: 63 ANUALES HORAS SEMANALES; 3</b>
<b>Ud. Competencia asociadas</b>	<b>UC0546_ Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.</b>
<b>Normativa que regula el título</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.</b></li> <li>• <b>ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.</b></li> <li>• <b>ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA 15-10-2010)</b></li> </ul>
<b>Profesora</b>	<b>Especialidad:116</b> <b>Nombre: Aurelia M.ª Martín Serrano</b>

## 2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

9	Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje, relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación
16	Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados
17	Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**

**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

19	Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción
20	Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático
23	Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación

**3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- 15) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- 17) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa
- 18) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- 20) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos
- 22) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) // CRITERIOS DE EVALUACIÓN** *(Enumerarlos estableciendo un orden numérico).*

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<b>1-Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.</b>	<p><b>1. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.</b></p> <p><b>2. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.</b></p> <p><b>3. Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</b></p>



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

	<p><b>4. Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</b></p> <p><b>5. Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.</b></p> <p><b>6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.</b></p>
<p><b>2-Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</b></p>	<p><b>1. Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</b></p> <p><b>2. Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.</b></p> <p><b>3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</b></p> <p><b>4. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</b></p> <p><b>5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</b></p> <p><b>6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</b></p>



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**

**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

<p><b>3- Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades.</b></p>	<p><b>8. Se han identificado los principales subproductos originados en el proceso productivo y su valorización.</b></p> <p><b>9. Se han valorado las repercusiones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.</b></p> <p><b>10. Se ha mantenido una actitud innovadora para conocer nuevos productos o variantes de productos ya existentes socio-culturales.</b></p>
---	---

**4.- RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN**

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN				*
2ª EVALUACIÓN	1	1	Uso eficaz de los recursos en la IA	18
	2	2	La IA y la regla de las 3R	17
3ª EVALUACIÓN	3	3	Aguas residuales en la IA	16
	4	4	Aprovechamiento de los subproductos en la IA	15
<b>TOTAL HORAS:</b>				<b>66</b>

\*Los alumnos están realizando la FCT

**5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.**

<b>NÚMERO: 1</b>
<b>TÍTULO: USO EFICAZ DE LOS RECURSOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 16,17 Competencias: 15,17,18,22 RA1 30 % CE: 1,2,3,4,5,6</b>
<b>CONTENIDOS</b>
Buenas prácticas ambientales en la industria alimentaria. Normativa en materia medioambiental Recursos que utiliza la industria alimentaria El agua, fuente de vida Tipos de energías



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

<b>NÚMERO: 2</b>
<b>TÍTULO: LA REGLA DE LAS 3R Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 16,17 Competencias: 15,17,18, 22 RA2 30 % CE: 7,1,2,3,4,5,6</b>
<b>CONTENIDOS</b>
Ley de envasado y embalaje Materiales de envasado de alimentos La regla de las 3 R; reducir, reciclar y reutilizar Reciclado de distintos materiales usados en el envasado

<b>NÚMERO: 3</b>
<b>TÍTULO: AGUAS RESIDUALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 16,17 Competencias: 15,17,18, 22 RA2 20 % CE: 1,2,3,4,5,6</b>
<b>CONTENIDOS</b>
Introducción Parámetros que determinan el grado de contaminación del agua Las aguas residuales en las industrias alimentarias. Tratamientos de las aguas residuales. Tipos de depuradoras Funcionamiento de una EDAR Requisitos legales para el vertido

<b>NÚMERO: 4</b>
<b>TÍTULO: SUBPRODUCTOS Y SU APROVECHAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
<b>Objetivos: 16,17 Competencias: 15,17,18,22 RA3 20% CE: 8,9,10</b>
<b>CONTENIDOS</b>
Subproductos en la obtención del aceite de oliva. Subproductos en la industria vitivinícola Subproductos en industrias de cerveza y otras bebidas Aprovechamiento de los subproductos

**6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).**

**6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)**

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados al módulo. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.

Una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.

Se fomentará la lectura de artículos de actualidad sobre el medio ambiente, cambio climático, energías alternativas, reciclaje, nuevos usos de materiales, en la sociedad en general y en el sector vitivinícola y del aceite, en particular.



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

**6.2.- Estrategias Metodológicas**

El objetivo principal de la metodología es facilitar y favorecer los procesos de aprendizaje de los alumnos, por lo que se intenta que el alumno sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste va descubriendo cómo los hechos descritos van a ser parte de su futura práctica profesional.

El aprendizaje teórico se basa en los contenidos desarrollados en las unidades de trabajo, siguiendo el libro y los apuntes facilitados por la profesora, así como en la visualización de videos, trabajos realizados por los alumnos y otro material obtenido de páginas web especializadas.

El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos puntos de interés que se citan como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como visitas virtuales.

Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados, sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.

Se realiza trabajo en grupo con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.

Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.

Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

La metodología aplicada deberá ser activa, de manera que el alumno no sea únicamente receptor pasivo, sino que observe, reflexione, participe, investigue, construya, etc. En este sentido, propiciaremos a través de las actividades el análisis e investigación y la elaboración de conclusiones con respecto al trabajo que se está realizando.

Para que el alumnado adquiera los procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo, el desarrollo de las unidades didácticas se puede realizar de la forma siguiente:

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas a la profesora para su revisión y control.
- Alguna de las actividades se puede realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

***Instrumentos de evaluación (Qué se va a utilizar en el proceso evaluador)***

**- Pruebas objetivas de cada unidad**

Pruebas escritas y/u orales.

**- Actividades y trabajos**

Actividades del libro en los temas que lo sigamos, trabajos de búsqueda de información, ampliación, exposiciones, intervenciones, debates.



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

**- Comportamiento y participación**

Grado de cumplimiento de las normas de convivencia y trabajo en el aula, grado de participación en las actividades de clase y en las extraescolares, cumplimiento de las normas de seguridad, grado de reciclado de materiales

Los principales instrumentos de evaluación serán:

- Seguimiento diario del alumno que permita apreciar su interés y aprovechamiento. Para ello se harán preguntas en clase y se propondrá la realización de ejercicios prácticos.
- Observación del trabajo realizado en el aula, aprovechamiento del tiempo y de los recursos.
- Capacidad del alumno para buscar varias estrategias de resolución, lo que nos dará una idea de su rapidez de pensamiento y fluidez en el razonamiento.
- Igualmente, se tendrán en cuenta grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Utilización de intercambios orales con los alumnos y entre ellos, para detectar las deficiencias de comprensión y expresión.
- Pruebas escritas específicas regulares que sirvan para evaluar los conocimientos del alumno sobre la materia explicada. Una por cada Unidad de Trabajo
- Trabajos en clase, tanto individuales como en grupos (manteniendo la distancia de seguridad y el uso de mascarilla)
- Trabajos en casa.

**7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.**

Vamos a utilizar, para el desarrollo de algunos temas, el libro que los alumnos usaron como libro de texto del módulo “Seguridad e higiene” el curso pasado, y que por consiguiente deberán tener:

Título: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Editorial: Altamar.

ISBN 978-84-15309-52-9

**OTROS RECURSOS Y MATERIALES:**

Apuntes facilitados por la profesora

Consulta de diferentes páginas webs, como la de Ecoembes, Aecosan, Magrama, etc.

Videos

Ordenador y proyector

Pizarra

Classroom

**8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y RECUPERACIÓN.**

La Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, debe ser la base de los criterios de calificación del módulo.

En su Artículo 2, esta Orden nombra las bases de la evaluación del alumnado:



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

- Evaluación continua.
- Enseñanza presencial.
- Evaluación por medio de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación que dicta la Orden que regula el Ciclo.

**8.1. Criterios de calificación** (*Especificar rúbricas de evaluación*).

Teniendo en cuenta la orden de evaluación donde se indica que la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales, la calificación será un número entero sin decimales tanto en las evaluaciones informativas como en la evaluación final. El redondeo se efectuará a la cifra entera inmediatamente superior cuando la cifra decimal sea igual o superior a 0.5 siempre y cuando la calificación global sea igual o superior a 5. En caso contrario, se tomará la parte entera de la calificación obtenida.

La calificación del módulo se realizará según la normativa, tomando como base los criterios de evaluación que propone la orden que regula el ciclo formativo al que pertenece el presente módulo profesional y los criterios propios desarrollados en las unidades didácticas presentadas.

La nota final se obtendrá una vez trabajados todos los RESULTADOS DE APRENDIZAJE del módulo.

Se evaluará la adquisición de los contenidos asociados a los resultados de aprendizaje a través del desarrollo de las distintas unidades trabajo, atendiendo a los criterios de evaluación con su correspondiente peso asignado.

La valoración y/o nota de cada unidad didáctica es resultado de:

- Valorar de forma individual los conceptos teóricos alcanzados por el alumno, usando para ello pruebas de evaluación, actividades y/o trabajos.
- Valorar los procesos mediante supuestos prácticos resueltos por el alumnado.
- Observación del alumno con el fin de valorar el grado cumplimiento de la normativa establecida en el plan de centro.

Entre las técnicas de calificación utilizadas en el módulo podemos destacar:

- La observación directa y sistemática
- Pruebas objetivas escritas.
- Revisión, corrección de actividades, tareas, supuestos prácticos y trabajos realizados por el alumnado.

Para evaluar estas técnicas vamos a utilizar los siguientes instrumentos:

- Registros de las observaciones anotadas en el cuaderno del profesor.
- Resultados de las pruebas escritas.
- Rúbricas para la calificación.

La nota informativa de cada trimestre se obtendrá de la puntuación obtenida por el alumnado en los criterios de evaluación impartidos y evaluados en el trimestre mediante los siguientes instrumentos:

•CONTENIDOS TEÓRICOS. Pruebas objetivas.

- Se realizarán pruebas objetivas para evaluar los contenidos asociados al saber. Estas pruebas podrán ser pruebas de desarrollo, tipo test, de relacionar, etc.
- Estas pruebas objetivas irán asociadas a uno o varios criterios de evaluación.





**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

-Si en una prueba se percibe que un alumno está copiando o ha copiado se actuará conforme a lo establecido en el PLAN DE CENTRO en el documento “Sistema de seguimiento de las normas y sus correcciones / conductas contrarias a las prescritas para la realización de pruebas evaluativas”, según el cual, el alumnado incurre en una falta grave por impedir el normal trabajo del profesorado en su evaluación.

-En caso de sospecha de copia se realizará un parte disciplinario por falta grave. En caso de trabajar online se considera especialmente grave la copia de trabajos y pruebas evaluativas. La certeza de copia se penalizará calificando la prueba evaluativa con 1, teniendo que asistir el alumno a recuperación trimestral o final según se disponga.

-Los contenidos de las pruebas objetivas teóricas podrán versar sobre cualquier tema explicado por el profesor en clase.

-En caso de falta del alumno a la prueba escrita, se le repetirá sólo en el caso de presentar justificante de asistencia a médico, justificante de asistencia a deberes inexcusables (juzgados, actos electorales, etc.). En caso de no realizarla se indicarán N.E. (No Evaluado). Cada alumno tendrá derecho a la repetición de una única prueba objetiva teórica por curso.

**•TRABAJOS INDIVIDUALES Y OBSERVACIÓN DIRECTA PARA LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS (Habilidades, destrezas). (Saber hacer):**

Para evaluar los criterios y contenidos relacionados con el saber hacer y destrezas utilizaremos;

- Trabajos individuales (supuestos prácticos, trabajos de investigación y defensa de los mismos)
- Observación directa y sistemática

Los ítems a tener en cuenta a la hora de realizar la evaluación del alumnado en estos procedimientos son los siguientes:

- Acaba y entrega a tiempo las actividades y trabajos
- Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica
- Presenta los documentos con orden y limpieza
- Resuelve correctamente las actividades propuestas
- Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras
- Capacidad de buscar, obtener y tratar información
- Capacidad de adquirir por sí mismo nuevos conocimientos, procesarlos y asimilarlos
- Capacidad para trabajar con autonomía y autodisciplina
- Capacidad para trabajar en equipo y compartir lo aprendido
- Capacidad de comunicarse de manera constructiva: con tolerancia, inspirando confianza y con empatía
- Capacidad para interactuar eficazmente en el aula, con solidaridad e interés por resolver los problemas del grupo
- Muestra destreza en el uso de las TICs

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: “La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados,



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**

**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla anterior. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores, que podríamos sintetizar así:

$$\text{Nota final} = ((\text{RA1} * 30\%) + (\text{RA2} * 50\%) + (\text{RA3} * 20\%))$$

**La calificación será comunicada a la profesora del módulo “Elaboración de otras bebidas”**

**8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación**

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN	PONDERACIÓN EN LA CALIFICACIÓN
1ª EVALUACIÓN				*	
2ª EVALUACIÓN	1	1	Uso eficaz de los recursos en la IA	18	30%
	2	2	La IA y la regla de las 3R	17	30%
3ª EVALUACIÓN	3	3	Las aguas residuales en la IA	16	20%
	4	4	Aprovechamiento de los subproductos en la IA	15	20%
<b>TOTAL HORAS:</b>				<b>66</b>	<b>100%</b>

**8.3- Medidas de Recuperación**

Se realizarán pruebas de recuperación, una por evaluación y una final durante el mes de junio.

Los alumnos que tengan RAs no superados podrán recuperarlos al final de cada evaluación o a principio de la siguiente, realizando las actividades de recuperación propuestas y una prueba teórica. Para realizar ésta será necesario haber presentado TODAS las actividades correspondientes a dicha evaluación.

La fecha para la prueba y entrega de actividades será puesta por el profesor para el final de la evaluación, o el primer mes de la siguiente evaluación, o bien, para final del curso, según estime oportuno.

Si la evaluación suspensa fuese la tercera y por distintos motivos no hubiese tiempo para la recuperación, el alumno deberá presentarse a la prueba final de junio. Esta recuperación abarcará todas las unidades didácticas estudiadas en la evaluación correspondiente.

En caso de no asistir un alumno a clase el día de una prueba prefijada, se le podrá repetir la prueba otro día si aporta justificante del facultativo o acreditación de la asistencia a un deber inexcusable. En cualquier caso, estos alumnos, también disponen de las recuperaciones correspondientes.

En la realización de una prueba específica por escrito, aquel alumno que sea sorprendido con tenencia de ayuda extraordinaria (chuletas, notas escritas en mano, en mesa, charla con compañero, copia del examen de otro compañero...), no superará ese trimestre, independientemente de las notas que tenga en otras pruebas y tendrá que superarlo en la convocatoria ordinaria fijada por el Centro.



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

## 9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

El Centro tiene establecidos indicadores de logro del proceso de enseñanza y aprendizaje que sirven para evaluar el funcionamiento de la asignatura como dice el RD 1105 de 2014 (Art. 20.4). Estos son:

### Indicadores enseñanza:

Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas

- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.

- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.

- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.

- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 % (en grado medio).

**Indicadores de la práctica docente:** Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:

- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Los alumnos realizarán búsquedas de información sobre los temas tratados en diferentes páginas webs. En la medida de lo posible se fomentará el uso de plataforma y aplicaciones en la docencia por si fuese necesario impartir clases online en algún momento.

Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, varias veces por trimestre.

- **Actividades motivadoras:** este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, etc.), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se realizarán actividades que relacionen los contenidos tratados en el aula con la realidad del sector, donde



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

trabajarán en un futuro, por ejemplo, planteando un debate sobre alguna visita que realicen, una noticia del sector, etc. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, varias veces por trimestre.

**10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:**

La mejor estrategia para la integración del alumnado con necesidades educativas de apoyo o con determinados problemas de aprendizaje, es implicarlos en las mismas tareas que al resto del grupo, con distintos métodos de apoyo y exigencias. El tratamiento debe ofrecer la posibilidad de retomar un contenido no asimilado en un momento posterior de trabajo, con lo cual evitamos ejercicios repetitivos que suelen incidir negativamente en el nivel de motivación.

Las actividades prácticas son todas susceptibles de trabajarse desde distintos niveles, ofreciendo en cada ocasión una posibilidad de desarrollo en función del nivel de partida.

La formación de grupos para la realización de las actividades prácticas es una estrategia que fomentará las relaciones sociales entre el alumnado y la formación o asentamiento de una mayor cultura social y cívica.

Teniendo en cuenta el tipo de adaptaciones curriculares que se pueden llevar a cabo en los Ciclos Formativos y el perfil de alumnado con necesidades de apoyo educativo que lo cursa. Se pueden diferenciar dos tipos de tratamiento:

- **Alumnado con altas capacidades intelectuales**

Las actividades propuestas en libro recomendado permiten una mayor profundización, tanto a nivel de saber cómo de saber hacer, para que este tipo de alumnado pueda ampliar e indagar en cada unidad didáctica, ofreciendo una posibilidad de desarrollo.

- **Alumnado que presenta necesidades educativas de apoyo especiales**

Este tipo de alumnado se abordará mediante la integración, implicándolos en las mismas tareas que al resto del grupo. Para ello se utilizará la misma programación, y se tomarán las siguientes medidas curriculares no significativas:

- Que el tutor hable con los alumnos para ver la situación actual de necesidades.
- Colocar a los alumnos con dificultades específicas de atención lo más cerca posible de la pizarra y del profesor.
- Consultar al alumno de formas continua, para detectar el grado de adquisición de contenidos.
- Agrupación de este alumnado con otros alumnos más capaces que le puedan facilitar estas tareas.
- Hacer una supervisión más directa de las tareas dentro de las posibilidades con las que se cuentan en los Ciclos Formativos.
- Dar más tiempo en los exámenes y explicarle más detenidamente las preguntas.
- Dar más tiempo a la hora de la ejecución de las prácticas en el taller.
- Intensificar la comunicación con la familia.



**MATERIA: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN**  
**NIVEL: 2º CFGM ACEITES Y VINOS**

**CURSO: 2022/2023**

En el caso, de que se presente un alumno/a con necesidades de apoyo educativo específica se tomarán las medidas oportunas consensuadas con el departamento de orientación. Siempre teniendo en cuenta que el alumno/a tiene que alcanzar unos Resultados de Aprendizaje establecidos, y que son necesarios para desarrollar su trabajo una vez finalizada su formación.

***11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.***

La evaluación inicial servirá como punto de partida para la adaptación de las programaciones a las necesidades educativas del alumnado en sus diferentes niveles de concreción curricular. En las sucesivas evaluaciones se realizará el seguimiento y reajuste de las mismas.

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas